

LE FANAL

BANYULS-SUR-MER

WWW.PASCAL-BORRELL.COM



UN LIEU DE VIE SUR LE PORT FACE A LA MER

LE MENU DE NOËL €

Servi au déjeuner du 25 et 26 Décembre 2017

La mise en bouche gourmande

l'Oeuf parfait à 63° / sirop d'oignons / mouillettes craquantes

L'Huître Grand Cru de Méditerranée de Laurent Arcella

Nacrée / émulsion au cresson / pomme & kiwi Bio

La Sole de bateau

Biscuit vapeur & meunière / grenobloise

Le Yusu

Sorbet minute & Chartreuse

La volaille fermière de Bresse

en deux services / les suprêmes farcie-pochée

les cuisses rôties-grillées / polenta crémeuse à la Truffe Noire / sauce Velours

Le Brie de Meaux affiné et Truffé maison

confiture d'olives d'Olivier & mesclun d'hiver

Le marron glacé en entremet finger

crémeux cassis / sorbet poire / Chocolat grand Cru

85 €

Tarif 2017 . Prix nets

Nos mets et garnitures vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.